PRZEGLĄD ROLNICZY



№ 24.
WARSZAWA.
PONIEDZIAŁEK
Dnia 3 (15) września
1856 roku.

Pismo bezpłatnie wychodzące raz na tydzień, przy Kronice wiadomości krajowych i zagranicznych.

PRZEMYSŁOWY I HANDLOWY.

O SPOSOBACH CHOWU PSZCZÓŁ,

WRAZ Z UWAGAMI NAD ODPOWIEDNIEM DO TEGO URZĄDZENIEM ULÓW.

Człowiek zachęcony korzyścią jaką mu pszczoły przynoszą, wziął je pod swoją opiekę i policzył między domowe zwierzęta. Jak zaś te ostatnie, od czasu wyjścia swego ze stanu dzikości, ogromnéj uległy zmianie, i pod względem usposobienia wewnętrznego, czyniącego je zdolnemi do przynoszenia znacznie większego użytku; tak również i pszczołami ludzie starannie zajmować się zaczęli, żeby przez zapewnienie im naturalnych potrzeb, dopomódz do wydawania więcéj i szlachetniéjszych produktów. Jedni chęcią pomnożenia zysku, drudzy zamiłowaniem, a jeszcze inni naukowemi wiedzeni pobudkami, starannie śledzili naturę i obyczaje tych żyjątek i starali się we wszystkiém dogadzać ich potrzebom.

Owad ten, zawsze jest i nie przestanie być napół dzikim, sam przeto wyżywieniem swém się zajmuje, człowiekowi zaś tylko głównie pozostaje sporządzenie dogodnego dlań pomieszczenia i zabezpieczenie go od szkodliwych wpływów zewnętrznych. Tak więc człowiek przez długi czasu przeciąg, pracował nad wynalezieniem dogodnego dla pszczół ula i zanim przyszedł do tego, na różne trafiając pomysły, ulepszał go stopniowo, poprawiał i probował, przerabiał i tym sposobem namnożyło się wiele gatunków ula i do każdego odpowiedni sposób obchodzenia się z pszczołami. Każdy z tych sposobów ma swoje zalety, nie wdając się jednak tutaj w ich wyliczanie, powiémy, że o tyle tylko każdy jest dobry, o ile odpowiada téj podwójnéj potrzebie, to jest: naturze pszczół i widokom pszczolarza.

Dopełnienie tego pierwszego warunku nie jest tak trudne; bo jeżelić pszczoły w stanie natury żyjące, mieścić się mogły w spróchniałych drzewach, w rozpadlinach skał, a nawet niekiedy i w norach podziemnych, dla czegożby im wygodnie być nie miało w każdym jakimkolwiek ulu, byle ten dostatecznie osłaniał je od zimna, gorąca i wilgoci i żeby nie był zbyt obszerny lub zaciasny. Nad dopełnieniem więc drugiego warunku, to jest nad wynalezieniem ula, któryby powiększył dochód z pszczół i wszelkie z niemi czynności ułatwiał więcéj pracowano, bo to jest i trudniéjsze i więcéj ma dla człowieka interesu.

Dwojako z pszczół korzyści ciągnąć możemy: albo sprzedając lub w inny sposób zużywając produkta pszczole, albo też sprzedając same roje, gdy ich nad potrzebę miéjscową posiadamy. Opierając się na rzeczonym podwójnym dochodzie z pszczolnictwa, wszystkie dotąd znane metody pszczolne, podzielono na dwie główne: *rojną* i *miodną*. Pierwszéj celem jest mnożyć jak najwięcéj rojów, drugiéj zaś otrzymywanie dużo miodu i wosku.

Obydwóch tych korzyści z jednego i tego samego roju, równocześnie otrzymać niemożna, bo pszczoły robocze zajęte wychowem młodych pszczółek do wydania nowych rojów, pracy około miodu i wosku poświęcić się nie mogą. Gospodarz przeto pilnie zastanowić się powinien, jakiego systematu w swojém pszczolném gospodarstwie trzymać mu się wypada.

W samém postępowaniu z pszczołami, tak przy jednéj jak i przy drugiéj metodzie różnica nie jest tak wielka; znając dobrze jedną metodę, nie trudno jest zapoznać się i z drugą, a nawet przejście z je-

dnéj do drugiéj jest łatwe, jeżeli ule stósownie do tego są urządzone. Najważniéjszą tedy rzeczą jest ul: jego kształt, budowa, położenie, a nadewszystko jego urządzenie wewnętrzne.

Powierzchowny kształt ula, jest rzeczą mniéjszéj wagi w pszczolnictwie: zależy on więcéj od gustu i zamożności gospodarza; wewnętrzna jego budowa więcéj ma znaczenia. Wszystkie ule, do których się z boku otwiera, lepiéj żeby przy drzwiach nie były węższe jak z tyłu, a jeszcze lepiéj, jeżeli wymiary te w całéj głębokości ula są jednakowe. W taki bowiem ul, wygodniéj wszędzie zajrzeć i łatwiéj stan roju wyśledzić, jego potrzeby poznać, one zaspokoić i owoce jego pracy ocenić można, co w ulach z tyłu szerszych jak z przodu, bardzo jest utrudnione. Gdyby znów ul z przodu był szerszy jak z tyłu, pszczołom by w nim było zimą za zimno, w lecie za gorąco.

Co do położenia, ul może być dwojaki: stojący i leżący, czyl inaczéj mówiąc, stojak albo leżak. Samo brzmienie tych wyrazów, dostateczném jest do objaśnienia czytającego jak wygląda pierwszy, a jak drugi; co zaś do korzyści, szczegółowo tu o tém mówić nie będziemy, bo i stojaki i leżaki mogą być różne, a tém samém nie z jednakowym skutkiem odpowiadają widokom gospodarza; tu tylko powiémy, co ogólnie powiedzieć można, że leżaki mniéj zajmując miéjsca w kierunku pionowym, mniéj też wystawione są na działanie wiatrów i wogólności na szkodliwy wpływ powietrza, a szczególniéj jego temperatury. To zapewne jest jedną z ważniéjszych przyczyn, dla których z leżących ulów więcéj otrzymuje się miodu i wosku jak ze stojących.

Pod żadnym względem nie natrafiamy, na tyle rozmaitości w ulach, ile pod względem wewnętrznego ich urządzenia. Drobniéjsze szczegóły takowego urządzenia są opisane obszernie, dokładnie i rycinami objaśnione po różnych dziełach w tym przedmiocie napisanych: ani zakres niniejszego pisma, ani założenie jakie w tym artykule zrobiliśmy, nie upoważniają nas do zamieszczenia ich tutaj; powiemy tu tylko ogólnie, że ule co do tego jedne być mogą, które rozprzestrzeniać lub ścieśniać można, drugie zaś takie, które raz nadaną im wielkość statecznie zatrzymują—taki podział ulów na dwa rodzaje, odpowiada dwojakiéj metodzie chowu pszczół, to jest *miodnéj rojnéj*.

Pszczoła, jest budująco pracowitym owadem. Bardzo wcześnie na wiosnę, kiedy wegetacja nie rozwinęła się jeszcze do tego stopnia, iżby dostarczyć materjałów do roboty pszczoléj, robotnice te i w tym czasie pożytecznie zająć się czém znajdą. Są one bardzo troskliwe o pomnożenie i utrzymanie własnego rodu, bo zresztą wiedzą, że rój liczny łatwiéj może oprzeć się wszelkim nieprzyjaznym wpływom; rojowi zaś nielicznemu, czyli inaczéj mówiąc słabemu, brakuje nawet odwagi do tego i prędzéj czy późniéj upaść musi. Nie mając przeto zkąd zbierać miodu, zajmują się tymczasem przysposobieniem sobie młodych współpracownic, ażeby za nadéjściem miodobiornéj pory, w większéj sile wziąść się mogły do pracy. W tym celu oczyszczają i przygotowują komórki na zarody dla następnych swych pokoleń. W komórki te, matka składa jajka, pszczoły zaś robocze raz z powodu za nizkiéj temperatury do ich wylęgu i utrzymania przy życiu, już dla braku innego pożytecznego zatrudnienia, gromadnie obsiadają plastry zaląngowe, ogrzewają je, karmią pozostałościami zimowych zapasów i świeżo zebranym pyłkiem kwiatowym z drzew i krzewów dzikich i ogrodowych. Tém nowo-wylęgłém pokoleniem, w początkach wiosny, rój własny wzmacniają, wynagradzając upadek w nim przez zimę zdarzony. Z postępem wiosny, kiedy liczba pszczół roboczych znacznie się rozmnożyła, tedy jeżeli ul jest tyle óbszerny, że wszystkie w nim wygodnie się pomieścić i z korzyścią pracować mogą, pozostają w nim i stanowią rój silny, gromadny, mogący przez lato zebrać wielkie zapasy miodu i wosku: jeżeli zaś ul nie jest zaciasny, wtedy pszczoły robocze, przewidujące potrzebę podzielenia się kiedyś na mniéj liczne towarzystwa, przysposobiły sobie zawczasu kilka młodych matek —stara matka czując blizkie narodzenie się młodéj swéj córy, unikając z nią starcia, uchodzi z ula, zabierając z sobą znaczną liczbę wiernych swych towarzyszek, szuka nowego dla siebie mieszkania—i to nazywamy *rojeniem*.

To nas naucza, że ul obszerny mieści w sobie roje liczne, ale nie przyczynia się wiele do wydawania nowych rojów, chyba tylko wtenczas, kiedy jest napełniany robotą pszczolą; ul zaś szczupły przeciwnie, nie mając gdzie pożytecznie zatrudnić pszczół młodych, zmuszony jest po 2, 3, a niekiedy i więcéj rojów przez lato z siebie wypuszczać. W pierwszym, produkuje się dużo miodu i wosku i ten służy do metody miodnéj, drugi do rojnéj.

Że zaś ul obszerny, byłby za zimny i przez swą wielkość zastraszałby pszczoły ogromem pracy do jego napełnienia, co w nich zwykle obudza zniechęcenie do pracy i staje się powodem, iż rój bez żadnéj innéj przyczyny osadzony w takim ulu, opuszcza go i szuka sobie nowego mieszkania: to naprowadziło pszczolarzy na myśl budowania ulów, według potrzeby ścieśniać lub rozprzestrzeniać się mogących. Ule te nazwano magazynowemi i zastósowano je do miodnéj metody. Tego rodzaju ule są różne: jedne przez dodawanie podstawek na dół się rozprzestrzeniają, jak w zwyczajnych, powszechnie znanych magazynach, inne rozszerzają się na boki, jak to widzimy w przewiewnéj metodzie Nuta; a jeszcze innych obszerność powiększa się do góry, jak np. w ulu Nuta, przez postawienie na nim szklanego dzwonu, lub odpowiedniéj budowy drewnianego naczynia, albo przez otworzenie górnéj kondygnacji w ulu Dzierżona. Ten ostatni właściwie służyćby powinien do miodnéj metody, bo jest i dość obszerny i przez podbieranie w ciągu lata rozprzestrzeniać się łatwo daje, lecz ponieważ wynalazca jego, ze sprzedaży rojów znaczne [illegible] ągnąć może korzyści, zastósował go więc do sztucznego tworzenia, [illegible] raczéj dzielenia rojów. (d. n.)

CHODOWLA BYDŁA ROGATEGO
w dobrach Belno u p. Leszczyńskiego.

(Dokończenie, patrzeć Nr. 12ty i 21szy Przeglądu).

Robienie sera. Ser robi się 4ma sposobami, najpierw ser zwyczajny chudy, który pospolicie czeladzi na pokarm dawanym bywa, robi się w sposób następujący: zbiera się śmietana z mleka, późniéj zaś mleko wolno się ogrzewa, po ogrzaniu wylewa się w tak zwaną krajownicę, a gdy się twaróg wysączy z serwatki, sypie się sól i na téj krajownicy twaróg się wyrabia; późniéj kładzie się w prassę szrubową poziomą lub téż pionową, po wyciśnięciu można go zaraz użyć

na niektóre potrzeby, chcąc go na później przechować, to się kraje w tak zwane krajanki, a później suszy; można go także suszyć i w całych (wytrzyszczajkach) wyczyszczajkach, co po największéj części u kobiet wiéjskich jest w zwyczaju.

Drugi sposób; *Ser gnojony*. Tu, jak wyżéj, po zebraniu śmietany z mleka kwaśnego, czyli zsiadłego, wolno się je ogrzewa i wlewa na krajownicę, późniéj zaś tak samo się postępuje jak w pierwszym sposobie aż do samego wyciśnięcia, gdyż po dopełnieniu tego, twaróg kruszy się, kładzie w naczynia i przy pomocy ciepła gnoi się przez dni 12, późniéj bierze się stósowna ilość kminku, czyli tak zwanego karolku i uciera, w jakiém naczyniu, po niezupełném zaś roztarciu, leje się stósowna ilość śmietany; i tak: na 6 garncy mleka zwykle bierze się 1 kwarta śmietany, po wymięszaniu dokładném kminku ze śmietaną, leje się to w twaróg i dokładnie rozrabia; późniéj zaś po nakropieniu krajownicy piwem, to wszystko wylewa się i wyciska, po dokładném zaś wyciśnięciu, ser się wykrawa i obsusza, poczem jest już zupełnie zdatnym do użycia.

Sposób trzeci; *Ser hollenderski*. Do robienia takiego sera, używa się podpuszczki czyli żołądka 4go (szlazu) z młodego cielęcia. Podpuszczka ta, przyrządza się w sposób następujący: wyczyszcza się najpierw tak zwany twarożek czyli zważone mleko w nim zawarte za pomocą płukania w jakiémkolwiek naczyniu, późniéj zaś czyści się czyli szlamuje sam żołądek, po wyczyszczeniu zaś, twarożek w niego się przekłada i to stanowi podpuszczkę zupełnie zdatną do użycia, która przez długi czas przechowywaną być może. Przy samém jéj użyciu postępuje się tak: na noc kładzie się ją w ciepłą wodę i tak moczy aż do dnia następnego, w którym po przyniesieniu mleka od krów, wylewa się w nie woda od moczenia téj podpuszczki, mięsza się, poczém cała podpuszczka kładzie się w mleko i tak w niém pozostaje przez 10 minut, po upływie tego czasu już powstanie twaróg, który natychmiast należy parzyć wrzącą wodą, oblewając go byleby nie po całéj powierzchni, lecz tylko od boków naczynia, w którém się znajduje, po oblaniu zaś go wrzącą wodą, stoi przez pół godziny, dopóki się nie ogrzeje, poczém wyjmuje się i kładzie na sito, aby serwatka dobrze odciekła; poczém twaróg wyjmuje się, kładzie w czyste płaty i przyciska po wyciśnięciu, kładzie się w naczynie i oblewa mocno osoloną wodą, która w taki sposób nalewa się, aby twaróg przykryła i w takim stanie pozostaje godzin 24; po upływie tego czasu twaróg wybiera się, kładzie w formy, a nareszcie w prasach wyciska, skoro już serwatka należycie odciecze, wówczas ser z form wyjmuje się i cokolwiek obsusza; poczém kładzie się w piasek, w którym leży dni 8; a po upływie tego czasu, jest już zdatny do użycia. W tym jednak czasie kiedy się go już konsumuje, musi ser leżeć w wilgoci, co najlepiéj w piwnicach udaje się, bo inaczéj wyschłby, przez co wiele straciłby na smaku, a tém samém i na dobroci.

Czwarty sposób robienia sera, jest tak zwany ser szwajcarski, który w ten sposób przyrządza się: mleko prosto od krów przyniesione stawia się w chłodném miéjscu; do ilości 6 garncy takowego, bierze się $^1/_4$ funta imbieru, który pod szpontem w połowie kwarty wody gotuje się, poczém przez czystą szmatkę poprzednio przyniesione mleko przecedza się; dawniéj przygotowaną już podpuszczkę czyli żołądek 4ty, puszcza się w rzeczone mleko i tak stoi 2 godziny, poczém parzy się je gorącą wodą i tak pozostawia, dopóki się w wodzie nie ogrzeje, poczém dopiero twaróg wyjmuje się na sito dla odcieknięcia serwatki; a nareszcie kładzie się w przygotowaną okrągłą formę z płótna, którą starownie zaszywa się, aby zmarszczki na serze przy wyciskaniu nie zowstały; poczém kładzie się w prassy, po wyciśnięciu zaś twarogu i odcieknięciu serwatki, kładzie go się w téj saméj szmacie w wodę mocno osoloną, w któréj 24 godzin pozostaje, po wyjęciu z téj szmaty, kładzie się znów w surowy chmiel; w nim dni 9 leży, nareszcie się obsusza i jest zdatnym do użycia. Nadmienić tu wypada, że tak jak i poprzednio, trzeba go zawsze trzymać w piwnicy, aby nie wysychał.

Produkta nabiałowe, mają odbyt dnsyć znaczny, do czego przyczyniają się: w ogólności utrzymywanie krów niemlecznych, to jest rassy krajowéj, głównie zaś mała ilość, a nadto złych pastwisk; u nas bowiem każdy chłop w lecie przy tak ciężkiéj pracy jaką jest kośba, żniwo i t. p., koniecznie masła i sera potrzebuje, nie posiadając zaś krowy, gdyż bardzo mała ilość takowe mieć jest w stanie, muszą produkta wyżéj wymienione kupować; lecz nie dosyć, gdyż nietylko wyrobnicy po wsiach zakupują je, ale i wyrobnicy po fabrykach pracujący i do tego nietylko latem, lecz i w zimie. Podobny sposób zbywania szczególniéj masła i sera, istnieje tylko tam, gdzie mało ich produkuje się; w miéjscach zaś, w których wielka ilość wyrabianą bywa, czasami nawet w znacznych partjach zbywa się, do pomniéjszych miast na prowincji, lub też do Warszawy, niekiedy zaś właściciele podobnych gospodarstw, mają swoje składy po miastach większych na prowincji, a także i w Warszawie; jak w naszéj okolicy, to jedynie tylko w dobrach Pacyna praktykuje się, bo jak wiemy, że p. Roesler ma skład serów własnego wyrobu nawet i w Warszawie.

Co do ustalonéj reputacji w wyrabianiu masła i sera, tę mogą mieć tylko znaczniéjsi producenci, jak w naszéj okolicy np. p. Roesler.

Dla zbywających te produkta w mniéjszych partjach, nabycie podobnéj reputacji chociażby nawet na nią zasługiwali, jest niepodobném, a to z tego powodu: nie mając bowiem stałych kupców, lecz co niedziela i święto na targach po miasteczkach, komu się zdarzy, to jest temu kto potrzebuje i lepiéj zapłaci, są zmuszeni sprzedawać. Nadto czyliż podobny producent może robić nakłady na uczynienie rozmaitszémi i ulepszenie tych produktów? wyrabia je sposobem zwyczajnym powszechnie w okolicy używanym, tak ażeby każdy chłop, wyrobnik, żyd i t. p., mógł w ich kupnie znaleźć dogodność; wyrabianie bowiem serów szwajcarskich, hollenderskich, hinburskich i innych, nietylko że nie przyniosłoby mu żadnych korzyści, lecz nadto na stratyby go narażało, bo na targu jak już wyżéj powiedziałem, któż kupi jeżeli nie chłop, wyrobnik, lub podobny jemu prostaczek, a ci nie potrzebują nic wytwornego, tylko zwyczajnego sera chudego, lub też masła. Wysyłanie w partjach znaczniéjszych do Warszawy i innych miast, tu byłoby niedogodném, bo kilka wyczyszczajków sera, lub też parę kwart masła, zanimby przysporzono większą ilość, to niezawodnie zepsułyby się. Z téj więc uwagi, w naszej okolicy prawie wszędzie tylko masło i zwyczajny ser chudy wyrabiają; jeżeli zaś gdzie, szczególniéj sery na inny sposób przyrządzają, jak to ma miéjsce i u nas, o czém już wyżéj wspomniałem, to jedynie tylko na swoje potrzeby.

Co do ilości wyrabianego masła z pewnéj części mleka, przekonałem się, że zwykle z sześciu garncy mleka, około jednéj kwarty masła wyrabia się. Sera zaś tłustego, jakim jest hollenderski i szwajcarski, o których wyżéj wspomniałem, to z 5ciu kwart mleka, które waży 13 do 15 funtów, wyrabia się funt 1; zwyczajnego zaś sera czyli chudego, z 48 do 60 fun. mleka (przeszło 6 garncy), mamy sera około 3 funty.

O TUCZENIU WOŁÓW.

Nim przystąpię do opisu samego tuczenia, najwpierw nadmienię, że woły u nas nigdy dłużéj jak do lat najwięcéj 7iu do pracy używanemi nie bywają, corocznie więc na jesieni, starsze nad wiek wyżéj zakreślony wyranżerowywane, a w miéjsce ich inne młodsze są zakupywane. Tu przytoczę także, że w naszém gospodarstwie, bardzo dobrze opłaca się kupowanie wolczaków młodych, jako to: w drugim i w trzecim roku, właściciel bowiem przekonał się, że koszta wyłożone na doprowadzenie ich do tego stanu, póki robić nie będą mogły; nie sąznaczne, po dodaniu bowiem kapitału na ich kupno wyłożonego, mniéj wyniosą aniżeli zakupienie wołów do zaprzęgu już zdatnych; a nadto jestem pewny, że wolec przez pewien czas u mnie chowany jest zdrów, gdy tymczasem po zakupieniu już oprząganych wołów, częstokroć na wielkie straty narażeni bywamy, woły bowiem takie, potrzebują być silnémi, bo u nas po parze tylko zaprzągają się, z powodu więc tego, że koniecznie mocnych wołów potrzebujemy, zwykle te na Święty Mateusz w Łowiczu, zakupywane bywają od tak zwanych kamieniarzy, to jest chłopów, którzy zwykle z kamieniami młyńskiemi kuźniczemi i osełkami na jarmark przyjeżdżają.

Co do samego tuczenia, to ono odbywa się w sposób następujący: po wybraniu z gromady na ten cel wołów, ustawia się je w oborze, lecz tak, aby od innego bydła oddzielonémi być mogły; przy ustawieniu przy samém już tuczeniu, należy uważać na zachowanie następujących przestróg, które niezawodnie są koniecznemi:

Zalecamy najściśléj dozorującemu zachowanie czystości, i tak: opasy powinny być drapane czyli skrobane za pomocą tak zwanych drapaków albo zgrzebeł, poczém czyści się je twardą szczotką, co zwykle w porze rannéj, po zadaniu pierwszéj porcji odbywa się; podłoga także na któréj stoją opasy, jak najczyściéj zawsze utrzymywaną być powinna.

Niemałą jest rzeczą podawanie pokarmu, gdyż po rozdzieleniu go na porcje, przy samém ich zadawaniu, niektóre przestrogi zachować należy, i tak: koniecznem jest dawać je jak najregularniéj, nigdy w dużych porcjach, bo wówczas bydlę wybiera lepszy pokarm, gorszy zaś zostawia, poczém stoi lub też się położy; jeżeli nadto przyłącza się nieregularność, to wypasanie nadzwyczaj się opóźnia, a przytém wiele traciemy na pokarmie przez bydlę niespożytym, z przyczyny zadawania wielkich porcji; ztąd wynika podwójna strata: najpierw na pokarmie koniecznym, powtóre i na tém, który przez bydło nie zjedzony wyrzucanym bywa. Należy więc pokarm na takie rozdzielić porcje, aby w oznaczonym czasie zpożytemi były, i lepiéj jest nawet gdy bydlę po zjedzeniu jednéj porcji czas pewien np. 20 min. czeka na drugą.

Z początku tuczenia daje się pokarm gorszy, czyli tak zwany rozpychający, rozdzielając go dziennie na 6 porcji, i tak: rano daje się sieczka z wytłokami, druga porcja składa się z jęczmionki lub też owsianki i t. p., poczém poi się czystą wodą; trzecią porcję będą stanowić wytłoki z sieczką i syropem, późniéj zadaje się owsianka czysta i znów poi, po napojeniu sypie się w żłoby sieczka, co późniéj melasem czyli tak zwanym syropem oblewa, na noc zadaje się czystą owsiankę, lub téż prośniankę. Takie karmienie trwa około 2ch tygodni, dopóki się wół nie rozepchnie. Tu także nadmienić wypada, że przez przeciąg tego czasu wytłoków daje się tylko ¼ korca, syropu na wpół rozcieńczonego wodą garncy 2, sieczki 3 do 4ch ćwiartek, słomy zaś około funtów 50.

Po upływie tego czasu, stosunkowo do wypaszenia wołu, ilość słomy i sieczki zmniéjsza się, natomiast zastępując je wytłokami, ospą, melasem i kuchem roztworzonym wodą, tak że w końcu tuczenia, ilość wytłoków dochodzi do 1éj ćwiertni (2ch ćwiartek), ospy 2 garnce, melasu także 2 garnce; kuchu zaś funt 1; co do sieczki, to ona w tym czasie plewami i zgoninami bywa zastępywaną. Woły wypaść się mogą w 6 do 8 tygodni, i pomimo tego, że w naszéj okolicy dosyć znaczna liczba fabryk cukru i gorzelni znajduje się, nieźle płacone bywają; gdyż za wołu niezupełnie nawet dopaszonego, można wziąść 12 do 15 dukatów.

SPRAWOZDANIE

O PRÓBACH ŻNIWIAREK Z TEGOROCZNEJ WYSTAWY **paryzkiéj.**

Zarząd tegorocznéj powszechnéj wystawy rolniczéj w Paryżu odroczył do żniw odbycie prób z nadesłanémi żniwiarkami.

Próby te odbyły się 2go sierpnia r. b. w Planchette koło Villiers, w gminie Neuilly, na polu należącém do hr. Béranger, w obec umyślnie do tego przez ministra mianowanéj kommissji, złożonéj z pp. Buignet, Careaux, Lecouteux, Lefour, Viney i Barral, pod prezydencją jenerała Allard.

P. *Wiktor Borie*, następne o tych próbach daje sprawozdanie, w *Journal d'agriculture pratique*:

Siedm żniwiarek stanęło na placu, mianowicie: *Hussey'a* wykonana i udoskonalona przez Williama Dray (w Anglji); dwie *Mac Cormick'a* (ze Stanów Zjednoczonych), wykonane: jedna przez p. Bella w Grignon, druga przez p. Laurent w Paryżu; dwie p. *Mazier* z Aigle (Orne): p. *Manny* (ze Stanów Zjednoczonych), wykonana przez p. Roberts; nakoniec nowa żniwiarka wynalazku p. *Simon* z Paryża.

Pole zupełnie dojrzałéj pszenicy, podzielono na 7 oddziałów, każdy około 20 arów (przeszło ⅓ morga) (*) powierzchni. Każda machina miała wyżąć jedną taką wydziałkę.

Machina p. *Williama Dray*, wyżęła $21_{,45}$ arów (115 prętów □ pols) w 43 minuty, Ciągniona była parą końmi. Potrzebuje do obsługi jednego poganiacza i jednego człowieka do pokosów. Postępowała bardzo regularnie. Pokosy odrzucane były w tył, albo raczéj zsuwane z pomostu ruchomego, który jak wiadomo, stanowi właściwą cechę machiny p. Dray. Jest to może żniwiarka, wykonywająca

(1) Dokładnie 107 prętów polskich.

robotę najdokładniéj i najregularniéj; przedstawia wszelako dosyć ważną niedogodność, któréj się z razu nie spostrzega, a która prawdopodobnie wielki wpływ wywarła na zdanie sędziów.

Żniwiarka ta, zrzuca pokosy w regularnych odstępach w tył pomostu; tak iż natychmiast po jéj przéjściu, trzeba je szybko zabierać, aby uprzątnąć ślad po którym mają kroczyć konie powracając. Czynność ta, na pozór nieznaczna, wymagała siedmiu ludzi. Ze stanowiska gospodarskiego, potrzeba pewnéj liczby robotników, może wiele wpłynąć na zalety żniwiarek, których głównym celem jest oszczędzenie jak można największéj liczby rąk, w chwili kiedy o nie najtrudniéj, a zatém kiedy są najdroższe. Prócz tego, machina p. Dray, dłuższego od dwóch innych potrzebowała czasu do wykonania swéj roboty.

Machina *Mac Cornick'a*, wykonana przez p. Bella, w pierwszym zaraz pochodzie, lekkiego doznała szwanku: piła ruszyła się nieco ze swego miéjsca. Wiadomo że żniwiarka Mac Cormick'a odrzuca pokosy na bok, po za ślad którym kroczą konie, tak iż do jéj obsługi potrzeba tylko pary koni, poganiacza i jednego człowieka do pokosów; nadmienić tylko wypada, że źdźbła na bok odrzucane nie tak się regularnie układają, jak przy żniwiarce Williama Dray. Uwzględniając czas zajęty naprawą machiny, żniwiarka p. Bella wykonała swą czynność w nierównie krótszym czasie od pierwszéj, bo $22,_{32}$ ary (120 pręt. ☐ pols.) wyżęła w 28iu minutach.

Żniwiarka wystawiona przez p. Laurent, jest także, jakeśmy już rzekli, machiną *Mac Cormick'a*. Zdaje się, iż wynalazca ten; ustąpił praw swoich tym dwom fabrykantom. Żniwiarka p. Laurent wykonała swą czynność prawie tym samym trybem i w takichże warunkach jak pana Bella, bo 20 arów (107 prętów kwadr. pol.) w 27miu minutach.

Aby dać dokładniéjsze wyobrażenie, o wartości tych trzech machin ze względu na szybkość ich działania, obliczyliśmy na hektar czas przez nie spotrzebowany na próbach, których byliśmy świadkami.

Machina tedy p. *Bella* wyżyna hektar w 2 godziny 6 minut (morg n.-pols. 1 g. 10¹/₂ m.); żniwiarka p. *Laurent* w 2 g. 15 min. (morg n.-pol. 1 g. 15¹/₂ m.); nareszcie *Williama Dray* w 3 g. 20 m. (morg n.-pol. 1 g. 52 m.) Zboże zżęte wynosiło z hektara około 1200 snopów, ważących po 7¹/₂ kilogr. (z morga n.-pol. m. w. 672 snopy po 18¹/₂ funt warsz.)

Z tego się pokazuje, że bardzo piękne otrzymano rezultaty. Zboże było zżęto na 6 cali m. w. ponad ziemią: taka też jest zwykła u nas wysokość ścierni. Wszystkie trzy machiny, żęły bez pozostawiania źdźbeł i bez wytrząsania ziarna z kłosów. Osiągnięto niemal doskonałość. Na jednę wszelako okoliczność winniby szczególniéj zwrócić uwagę budujący żniwiarki i uczynić ją celem dalszych udoskonaleń: a tą jest należyte układanie na ziemi garści użętego zboża; czynność ta bowiem, pozostawia nieco do życzenia w każdéj dotychczasowéj żniwiarce. Przekonani jesteśmy, że niedokładność ta, rychło usuniętą zostanie (*).

Żniwiarka p. *Manny*, zbudowana przez Robertsa i dwie żniwiarki p. *Mazier*, nie mogły dokończyć swych wydziałek. Musiano prosić tych panów, aby zaniechali czynności, gdyż szkodę tylko wyrządzali. Czy niedokładność wykonywania roboty, pochodziła z niedokładności machiny, czy téż zniezręczności kierującego,—to pewna, że zboże które ciąć mieli zamiar, niesłychanie było tarmoszone i męczone przez daremne usiłowania ich żniwiarek.

Żniwiarka p. Simon, zaledwo kilka kroków zrobić mogła.

Sędziowie orzekli, iż nie było powodu do dania pierwszéj nagrody. Druga nagroda 400 franków i medal srebrny, przyznaną została *ex aequo* pp. Bella i Laurent, za żniwiarkę *Mac Cormick'a*; trzecia zaś 300 fr. i medal bronzowy *Williamowi Dray*. Czwartéj nie dano nikomu.

Nadmienić wypada, iż za machiny do koszenia, z któremi odbyto próby w czasie wystawy powszechnéj, nagrody rozdane zostały w tymże samym porządku: panom Bella i Laurent przyznano drugą nagrodę *ex aequo*, a trzecią Williamowi Dray. P. Roberts tylko, który musiał odstąpić od prób przy żniwie, otrzymał był pierwszą nagrodę za kośbę machinną, wynalazku p. *Manny*. Nie widzę potrzeby dodawać, że też same machiny żną i koszą z małemi zmianami, które częstokroć dają się uskutecznić w parę minut na polu.

(*) Kwestja odkładania zboża w żniwiarce wykonania *Rolbieckiego*, nic do życzenia nie zostawia. (Red.)

DZIESIĘCIORO PRZYPOMNIEŃ DLA ROLNIKA,
chcącego pełnić należycie swoje podwójne, rolnika i człowieka przeznaczenie.

„Można być dobrym rolnikiem, a lichym lub żadnym człowiekiem.“

Pierwsze. Pamiętaj, że każda rzecz, a zatém i twój zawód poczynać się ma od początku i stósownie do tego, ulepszaj najprzód *łąki*, pastwiska i uprawę roślin pastewnych, abyś miał czém żywić i opatrywać twój dobytek; czyli zbiór twoich i twojéj opiece powierzonych spół-stworzeń.

Drugie: Pielęgnuj i karm dobrze tenże *dobytek*, czyli te twoje i twojéj opiece powierzone spół-stworzenia, abyś miał z nich dobrych w twoim ciężkim zawodzie spółpracowników i dostatek nawozu.

Trzecie: Pomnażaj i ulepszaj czém tylko możesz i jak ci tylko radzi sztuka twoja rolnicza tenże *nawóz*, abyś miał czém użyzniać ziemię.

Czwarte: Uprawiaj starannie i użyzniaj téż *ziemię*, abyś miał wiele zboża i obfitość innych plonów.

Piąte: Zasiewaj i sprzątaj dobrze też *zboża* i inne plony, abyś miał czém żyć i co spieniężać ku pozyskaniu inszych do życia potrzebnych rzeczy.

Szóste: Spieniężaj dobrze przez rozumną sprzedaż i umiejętnie dokonywane przeroby, też zboże i te inne plony, abyś miał wiele *pieniędzy* i inszych pomocniczych dla spełnienia należycie swego zawodu środków.

Siódme: *Używaj dobrze* tychże pieniędzy i tych innych pomocniczych dla spełniania należycie twego zawodu środków, abyś żył jak tylko rolnik i człowiek, który jest żywicielem i doskonalicielem wszystkiego—najlepiéj żyć może.

Osme: Uważaj pilnie wszystko, co się tylko dobrego, zwłaszcza w twoim zawodzie na około ciebie dzieje i *naśladuj* wszystko, co jest w dziełach bozkich i ludzkich *doskonałego*, czyli dobru powszechnemu odpowiedniego; bo tylko przez to naśladowanie, możesz się stać tém, do czego jesteś przez swego i powszechnego Stwórcę usposobionym.

Dziewiąte: *Doskonal* wszystko, co tylko znajdziesz w tychże dziełach *doskonalnego*, czyli temuż dobru powszechnemu odpowiedniém stać się mogącego, albowiem tylko przez to doskonalenie dowieść możesz, że jesteś istotą najdoskonalszą, na obraz i podobieństwo Boże stworzoną i nawet dzieła swego Stwórcy dopełniać zdolną.

Dziesiąte: *Poświęcaj* owoce prac twoich, a szczególniéj prac podéjmowanych około doskonalenia tego co jest doskonalne, dla sprawy wspomnianego dopiero powszechnego dobra, w którém się i twoje własne, jako część w swojéj całości mieści, a które jako dobro bezwyjątkowe i najdoskonalsze, obejmuje w sobie wszystkie pojedyncze dobra, to jest chwałę Bożą, pożytek ludzki, pożytek innych naszych spółstworzeń i własno nasze dobro.

Wojciech Jastrzębowski.

KORRESPONDENCJE PRZEGLĄDU.

Bilcze w pow. dubieńskim na Wołyniu, d. 18 sierpnia 1856 r.

Sprzęt oziminy, od dwóch przeszło tygodni skończony. Przy zażynkach i żniwie żyta, mieliśmy ciągłą pogodę; w połowie jednak sprzętu pszenicy, nastały słoty i dotąd nie ma prawie dnia, aby deszcz nie padał; wyległa pszenica porosła. Wielu z naszych gospodarzy-rolników, z utęschnieniem wygląda rozstrzygnięcia stanowczego kwestji: »któréj ze żniwiarek dać pierwszeństwo?...« Widziałem sam po kilkakroć razy bawiąc w Warszawie, próby czynione ze żniwiarką p. *Rolbieckiego*, na polach instytutu marymontskiego. Sądzę, że jeśli p. Rolbiecki, usłucha rad artykułu umieszczonego w Gazecie Warszawskiéj Nr. 206 i w Korrespondencie Nr. 63, nie co dosłownie, ale o tyle tylko, ile sam je oceni; sądzę że jak nateraz przynajmniéj, lepszéj nam nie potrzeba. Nie widziałem próby żniwiarki amerykańskiéj *Mac Cormick'a* i *Mann'ego*, wierzę więc autorowi artykułu w Nr. 206 G. War.; dodam tylko, że żniwiarka ta powinna być lepszą w *wykonaniu* od żniwiarki p. *R.*, to jest więcéj i lepiéj ciąć, bo blizko dwa razy więcéj kosztuje.

Jakikolwiekbądź, wydadzą wyrok znawcy *ad hoc*—my dziękujemy pp. *Rolbieckiemu*, *Tymienieckiemu* i *Lilpopowi* za trudy łożone dla dobra ogółu.

Cena robotnika u nas, mianowicie podczas żniwa pszenicy, jest bardzo wysoką; ludziom obcym płaciłem po kop. 30 od kopy więzi zwyczajnéj (*). Niektórzy żeńcy stawiali po dwie kopy, czyli zarabiali dziennie kop. 60; dodawszy do tego wódkę i jedzenie, robotnik taki niezawodnie do 73 kop. dziennie kosztuje. Żniwiarka więc, która nie 12 morgów ale 10 dziennieby żęła, bardzo prędko zwróci koszta nakładu.

(*) Snop powinien trzymać $1^{1}/_{4}$ arszyna objemu.

Dla objaśnienia naszych gospodarzy-rolników, podaję pobieżne obliczenie korzyści, jakie żniwiarka u nas przynieść może:

1. *Zbierając swojemi ludźmi* (dni schonne), od kopy podług zasad inwentarzem objętych, płaci się kop. 15; na średni urodzaj sprzęt z 10iu morgów, licząc na morg po kop. 10, da kóp 100, których zbiór kosztować będzie (100×15=1500) rs. 15.

2. *Zbierając najemnikiem* i płacąc od kopy po kop. 25, koszt zbioru z 10iu morgów=(100×25=2500) rs. 25.

Żniwiarka więc żąwszy 10 morgów, oszczędzałaby w pierwszym razie rs. 15, w drugim rs. 25; odjąwszy koszt obsługi koło niéj i wiązanie 100 kóp, przyjąć możemy, że w pierwszym razie oszczędzi dziennie rs. 9, w drugim 20.

Są chwile, że prawie niepodobna dostać robotnika, a swoich ludzi należy wypuścić, aby i ze swego zebrali pola; bardzo często zdarza się, że ranny deszcz zmienia dyspozycję—ludzie rozchodzą się do innych robót, a tymczasem wyjaśnia się i żąćby można. U nas, już ten dzień przepadłby, bo niepodobnaby zgromadzić robotnika, jeżeli jeszcze majątek rozległy; żniwiarkę zaś aby wyprowadzić w pole, nie trzeba na to ani przyborów ani czasu.

Wielką więc dla nas korzyść żniwiarka przynieść może.

Urodzaj tegoroczny w naszych stronach, o wiele lepszy jak w roku zeszłym; nie mamy jednak owych sławnych zbiorów wołyńskich. Kopa żyta wydaje średnio 5 ćwierci; pszenicy korzec; czyli żyto daje 10te ziarno, pszenica 8me.

O ile mi wiadomo, ozimina w okolicach *Bałty* (na Ukrainie) zupełnie chybiła, z powodu posuszy na jesień, w wielu miejscach nawet nie wzeszła; za parę (czetwert żyta i czetwert pszenicy), przed trzema tygodniami płacono tam po rs. 10. Cena jak na te strony—niesłychana. Jarzyna za to ma być tak piękna, jak dawno nie widziano. U nas ceny znacznie spadły; na przednówku płacono za korzec pszenicy od rs. $4^{1}/_{2}$ do $5^{1}/_{2}$; żyta $3^{1}/_{2}$ do rs. 4 i wyżéj; jęczmienia od 3 do $3^{1}/_{2}$ i 4, owsa od $2^{1}/_{2}$ do 3 i $3^{1}/_{2}$ rs.; dziś pomimo tego że mało zboża pojawia się na targach, bo tylko po największéj części z dostaw włościańskich, cena znacznie się obniżyła: spodziewają się cen jeszcze niższych.

Zaraza na kartoflach, pojawiła się dopiero około połowy sierpnia, a zatém o wiele później jak w Królestwie—nie wiem czemu to przypisać, bo złe nasienie i niedostateczna uprawa, nie mogły jak tylko ją przyśpieszyć. Mało bowiem w tych stronach zwracają uwagi na buraki, kartofle i rośliny bandlowe, a na większą skalę uprawiają tylko w gospodarstwach postępowych i sąsiadujących z gorzelniami i cukrowniami.

Cena siana: 100 pudów czyli sażeń rs. 10; w maju płacono rs. 30.

Sprzęt jarzyn jeszcze nieskończony—owsy i jęczmiona niezłe—kwestja jaki będzie wydatek.

Zz. Ww.

Z Ukrainy, dnia 3 sierpnia 1856 r.

(Dokończenie, patrz Nr. 23 Przeglądu).

Należy, jak nam gospodarzom, mieć więcéj tylko zamiłowania w powołaniu naszém—mniéj jeździć, trwonić po miastach i za grani-

cą, zkąd, jak teraz, nawat i rozum nie wywozi się; siedząc każdy z właścicieli dłużéj i częściéj u siebie, według dobrych rad Przeglądu, niemały wpływ da się wywrzeć na wszystko, co dziś opuszczoném jest na prowincji, a najkorzystniéj działać będzie na małe kółka, nieodbicie otaczające mniéj lub więcéj każdego posiadacza ziemi; dając im dobre przykłady nieobłudnéj moralności; nie wątpię, że gdyby można było wymódz tę reformę, wkrótce ujrzelibyśmy te tak zaniedbane i zapomniane prowincje, w stanie prawdziwéj obfitości i postępu; niebaczni jesteśmy na to, że tak mało nam trzeba, aby się otrząść z téj zwiędléj manji zabawienia się i rozerwania tém, co bynajmniéj nie odpowiada pożądanemu celowi, albowiem częstokroć zabawiamy się trwoniąc nieuważnie summy ogromne, aż przykre następstwa goryczą zatrują, owe niby miłe chwile naszego zapomnienia i rozrywki!

Zajęcie, praca, rozmiar czasu i korzystanie z niego, niewątpliwie sprawiają wewnętrzną radość i tę wesołość, co każdy dobry uczynek przynosi; nie szukajmy daléj jak siebie i w sobie, te namiętne potrzeby ożywienia w nas radości, w pewnych karbach koniecznego codzień zajęcia się czemciś pożytecznèm, można powiedzieć w przymusowém zajęciu się, mieścić należy błogość uczucia, szczęścia i swobody. Osoby, które najwięcéj są zajęte, dają nam przykład, że czas podzielony wiele się przyczynia do utrzymania czerstwości, zdrowia i korzystania z pozostałych chwil, do zabawy i miłych rozrywek. Nie wątpię, że z czasem przyjdzie do tych pewników prawdy, jak do pierwszych głównych źródeł naszego bogactwa, które nam zagranica, ze swego doświadczenia wskazała—wrócimy, mówię, do dawnych zwyczajów naszych naddziadów, wrócimy do naszych domów, po doświadczeniu, że »wszędzie dobrze, a w domu najlepiéj;« wznówmy i wskrześmy zacisza wiéjskie, a przy pomocy oświaty stopniowo wdzierającéj się przez dzienniki, może też niemałą różnicę w obyczajach znajdzie się.

Wyłożyłem wyżéj z pochwyconych kilku szczegółów, jak korzystne wpływy dały się już spostrzedz. Cóż dopiero, gdy każdy szczerze się weźmie do spełnienia sumiennego swego powołania lub powinności? Kto obliczy ogromne korzyści, które dadzą się osiągnąć przy doprowadzeniu do kwitnącego stanu, skarby dotąd ukryte w ziemi naszéj i w niedbalstwie; nie wątpię, że zachęci się każdy, gdy różnicę wyłoży, przez przypuszczenie znacznéj odmiany, jaka się w stosunkach ogólnych odkryje. Zapewnienie stałego dobrego bytu, stosunkowo z siebie powiększającego się, niejednego na złéj drodze powstrzyma, bo będzie działać na tę dziś główną dźwignię i dążność, szybkie wzbogacenie się. Jestto firma i głos wieku, na które działać należy, a gdy dobrze zrozumianém będzie, przyznamy jak Amerykanie: »time is money« (czas, jestto pieniądz, czyli kapitał procentujący).

Jeżeli Pan uznasz, że mogą te kilka postrzeżeń na coś się przydać, wywołane przez dobry wpływ wyż wspomnionego pisma, działającego na dalekie strony naszéj Ukrainy, są bowiem oparte na prawdziwych faktach szczerości i prawdy: to życzyłbym abyś je Pan w Przeglądzie rolniczym, jako pierwszą moją korrespondencję z tych stron pomieścić raczył, zostając z szacunkiem **Z . . ats—**

ROZMAITOŚCI.

DOJRZEWANIE FIG.

We Francji, gdzie ciągle pracują nad wydoskonaleniem ogrodownictwa, zrobiono odkrycie, jakim sposobem przyśpieszyć dojrzewanie fig; jeśli się ten sposób da u nas zastósować, gdzie figi z trudnością i rzadko dojrzewają, będzie to istotnie pożyteczném; a rzecz sama przez się bardzo łatwa: Zależy albowiem na tém, aby umaczawszy słomkę w oliwie, puścić ostrożnie kropelkę w sam środek oczka figi owocu, nie walając daléj. Do zrobienia tego, trzeba uchwycić moment, kiedy to oczko nabyło już koloru czerwonawego i dopełnić to ile być może wieczór po zachodzie słońca.

Figa która była zielona, mała i twarda, nazajutrz zaraz okaże się wzdętą, miękką i żółtawą. Oczko otwarte—kwitnienie się zaczyna i można oberwać owoc czwartego dnia, w chwili kiedy się ziarka mają kształcić.

Otrzymany owoc, ma więcéj zapachu i słodyczy, jak gdy naturalnéj doszedł dojrzałości i pozbawiony jest téj massy ziarek, która jest w figach tak nieprzyjemną. *H. Ł.*

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA PSZENICY DO SIEWU, ABY DOBRZE ROSŁA I W NIEJ NIE BYŁO ŚNIECI.

Snieć w pszenicy, po wielu okolicach jest klęską gospodarzy, bo ze śniecią pszenica i niepokupna i w użytku domowym nieprzyjemna. Niektórzy gospodarze, tak robią aby się od śnieci uchronić: na 300 korcy pszenicy do siewu naznaczonéj, gotuje się osobno 3 wiadra wody (10 garncy), do gotującéj się wody dodaje się 2 garnce soli, ałunu 2 funty, salamoniaku 6 łutów. Po dostateczném rozpuszczeniu się tego, rozciąga się pszenica na toku czyli boisku na $1/2$ łokcia gruści, tą massą nakrapia się kwaczem tak obficie, aby każde ziarno zwilgotniało. Potém też dla tego przerabia się szuflą, a zrobiwszy mięszaninę 5 garncy suchego popiołu i 5 garncy wapna niegaszonego utartego i przesianego, posypuje się zakropiona pszennica i znowu się szufluje; omieciona porządnie, zostawia się tak przez noc, a przez dwa dni następne po trzy lub cztery razy trzeba ją jeszcze przeszuflować. Przed wysianiem na trzeci dzień, można wziąść gnojówki, jeszcze pokropić i jeszcze przeszuflować, ale dłużéj nad trzy dni trzymać jéj niemożna, boby się nadpsuła. Posiana zaś pięknie wschodzi, debrze się uroni, na wiosnę dobrze rośnie i śnieci nie wyradza. Urządzanie takie pszenicy nazywa się *bejcowaniem.* G*

METEOROLOGJA ROLNICZA.

Dostrzeżenia meteorologiczne gospodarskie

za miesiąc sierpień 1856 r.

Średnia wysokość barometru miesięczna i ta jest o 0,57 l. p. niższa od normalnéj.	27c. 7l.	70
Najwyżéj barometr dochodził d. 13 o go. 10éj rano	27	11,77
Najniżéj „ „ d. 19 o go. 10éj rano	27	0,62

Dotąd ani razu w sierpniu baremetr nie spadł tak nizko.
Średnia temperatura sierpnia wynosi + 12° 82 R.
i ta jest o 1,64 stopni R. niższa od normalnéj.
Największe ciepło dochodziło dnia 3 po południu + 20,4
Najmniéjsze » 31 rano + 3,3
Dotąd ani razu w sierpniu nie było tak chłodno jak dnia 31 rano.
Średnia wilgotność powietrza miesięczna jest 71,7, biorąc 100 za zupełne nasycenie atmosfery parą wodną; albo co do ciężaru 9,84 grammów na jednym metrze sześciennym powietrza; wilgotność ta jest o 0,02 mniéjsza od normalnéj.
Ilość wody spadłéj z deszczu, wynosi co do wysokości 34,84 lin. par. to jest o 1,81 lin. par. więcéj jak zwykle.

Dni pogodnych było 6:
na pół pogodnych 13;
pochmurnych 12;
deszczu 16 (d. 5, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 28, 29, 30).
mgły 2 (d. 11, 30);
grzmotów 3 (d. 9, 15, 19);
wichrów 1 (PnZ.);
wiatrów mocnych 7 (5Z, 2PnZ).

Wiatr panujący zachodni, częste także były północno-zachodnie.
Dni 24 i 26 ukazały się plamy na słońcu.
Wysokość wody na r. Wiśle najwyższa dnia 1, stóp 2 cali 1;
„ najniższa dni 13, 14, 18, 19, 20 i 29, „ 1 „ 10.

Sierpień r. b. przy nizkim stanie barometru, był niepogodny, w deszcz dość obfity i prawie cały, wyjąwszy pierwszych trzech dni był chłodny, w ogóle przeszło o 1½ stop. R. chłodniéjszy niż zwykle. Najciepléjsze dnie były: 1, 2, 3, 9, 19. Najchłodniéjsze d. 12, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31. Dnia 19 barometr spadł niżéj jak kiedykolwiek w sierpniu w poprzednich 30 latach. Dnia 31 termometr rano wskazywał tylko 3,3 stop. R. wyżéj zera, to jest o 1,14 mniéj od najniższéj temperatury, jaka było w dniu 27 sierpnia 1848 roku.

(*Ze spost. w obser. astron.*)

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Gdańsk, 12 września 1856 r. — Popłoch wywołany w *Anglji* przez gwałtowne ulewy tydzień przeszło trwające, przeminął, a z lepszą pogodą gorączka na targach zbożowych nieco ustała, w ostatni zaś poniedziałek, na pszenicy zagrani. 5 szyl. zniżenia notowano. To wszakże jest rzeczą niezaprzeczoną, że zbiór nie odpowiedział oczekiwaniom rolników angielskich. Teraz pogoda sprzyja.

Hiszpanja i *Portugalja* dotknięte głodem, nie przestają na targach angielskich kupować.

Na targach szkockich, irlandzkich i prowincjonalnych, ceny trzymały się obojętnie.

We *Francji* żadnéj nie widzimy zmiany, a ceny z małém ożywieniem na dawnéj pozostają stopie.

W *Hamburgu* i *Hollandji*, targi przy coraz wzrastających notowaniach, bardzo były ożywione.

Na naszéj giełdzie nie mieliśmy dosyć ochoty do kupna, wszakże kilke znaczniéjszych partji przeszło z rąk do rąk.

Płacono na naszéj giełdzie za korzec pszenicy od rs. 6 k. 98½ do rs. 7 kop. 43.

Czas mieliśmy prześliczny i ciepły, a żniwa w naszéj prowincji za skończone uważać można.

Od 1 stycznia z portu gdańskiego wyszło: pszenicy łasz. 3434, żyta 23, siemienia lnianego 2193, rapsu łasztów 181.

Alexander Makowski et comp.

Srednie ceny żywności na ostatnim targu Pragi i Warszawy, wdniu 12 września b. r.

Wyszczególnienie.	rs	kop.	Wyszczególnienie.	Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.
Żyta korzec	4	32	Siana centnar	—	—	—	77
Pszenicy	6	10	„ fura 1-konna .	—	—	—	—
Grochu polnego . . .	6	93	„ fura parokonna	—	—	—	—
„ cukrowego .	8	85	Słomy fura zwycz. . .	—	—	—	—
Fasoli	6	94	Drzewa sosn. sążeń .	8	50	—	—
Gryki	4	43	Wół dobry	50	81	—	—
Jęczmienia	4	45	„ średni	44	27	—	—
Owsa	2	88	„ lichy	36	36	—	—
Mąki pszen. funt . . .	—	6½	Cielę	—	—	—	—
„ ordynarnéj . . .	—	4	Baran	3	15	—	—
„ żyt. pytl.	—	2½	Wieprz dobry	24	78	—	—
„ gryczan.	—	5	„ średni	18	50	—	—
Kaszy jaglanéj korzec	7	32	„ lichy	10	61	—	—
„ gry. zwy. garniec	—	23	Masła funt	—	—	—	19
„ grycz. drobnéj .	—	40	Słoniny funt.	—	—	—	15
„ jęczmi. perłowéj	—	39	Kartofli korzec	—	—	1	58
„ jęczmi. ordynar.	—	16	Okowity garniec . . .	1	53	—	—
Słomy centnar . . .	—	50	Szumówki garniec . .	—	94	—	—

Sprostowanie.— W Nrze 22 Przeglądu rolniczego, w artykule: „Leczenie zarazy płuc u bydła rogatego" mylnie wydrukowaném zostało w pozycji pierwszéj, iż krowom objawiającym lekkie symptomata choroby „upuszcza się przez dwa dni po dwie kwarty krwi, daje się porcja ciemiężycy, a potém w 8 godzin 10 łutów soli glauberskiéj lub całego śledzia" Leczenie bowiem takiego bydła, uskutecznia się inaczéj, to jest pierwszego dnia upuszcza się pół garnca krwi, następnie przez dwa dni zadaje się na czczo lekarstwo złożone z ciemiężycy białéj utłuczonéj na proszek, z soli kuchennéj i z mąki żytniéj, do czego każdéj z tych części bierze się po łucie, a następnego dnia to jest czwartego od upuszczenia krwi daje się śledzia całego. Działanie lekarstwa objawia się niespokojnością bydląt, pienieniem, a nawet wymiotami wodnistemi, w ciągu zaś 8iu dni następuje polepszenie widoczne zdrowia bydląt. Któreby zaś sztuki jeszcze kaszlały. należy im przez 3 dni zadanie konfektu powtórzyć, i co 8, 10 dni póty powtarzać, aż zupełnie kaszel ustanie. Nadmieniamy przytém, że przy tłuczeniu ciemiężycy, należy nos i usta dobrze osłonić, bo delikatny unoszący się z niéj pyłek, jest nader szkodliwy na piersi i pobudza do nader przykrego i mordującego kichania. Najlepiéj jest kupować ciemiężycę w składzie aptecznym już zproszkowaną: użyta przez p. *Gregorowicza*, pochodziła ze składu p. *Zakrzewskiego* w Warszawie i utłuczonéj funt kosztował 2 złote. Dodajemy, że przedewszystkiém leczenie w zapaleniu płuc czy słabo czy mocniéj już rozwiniętém, powinno się rozpoczynać od porobienia zawłok na obu bokach piersiowych, które potém codziennie należy drażnić terpetyną, spirytusem salamonjakowym, lub proszkiem z much hiszpańskich. Zawłoki należy utrzymywać kilka tygodni aż do zupełnego wyzdrowienia bydlęcia i starać się koniecznie, aby wszystkie słabe sztuki odłączone były od zdrowych, nie pasły się na jedném pastwisku, nie łączyły się z sobą, bo słabość ta nader łatwo przenosi się od sztuki do sztuki.

W drukarni J. Ungra.— Wolno drukować.— Warszawa dnia 3 (15) września 1856 roku.— Starszy cenzor, radca honorowy, Hertz.